

FONTEZOPPA

Catò

SANGIOVESE MARCHE IGT



Catò

Denominazione: Sangiovese Marche IGT

Varietà: Sangiovese

Ubicazione vigneto: Civitanova

Ha vigneto: 6

Ceppi/Ha: 5.000

mslm: 150

Periodo raccolta: Seconda decade di Settembre

Vinificazione

Diraspapigiatura e macerazione sulle bucce per circa 12 gg a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Gradazione alcolica: 14%

Residuo zuccherino: <1 g/l

Acidità: 5.5

Bottiglie prodotte: 13.000

Formati disponibili: 0,75

